

Принято на Совете
МБОУ «Школа № 70»
Протокол №01 от 30.08.2021г.



«Утверждаю»
Директор МБОУ «Школа № 70»
Г.Н.Лежнева
Приказ № 97/01 от 02.09.2021г.г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о Бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа № 70»

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года. Назначение Бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой. Количество членов Бракеражной комиссии должно быть не менее 3

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей м и молодежи», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» СП3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», СП 3.1.3597-29 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

II. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Осуществление контроля за качеством готовой продукции,

III. Содержание и формы работы.

3/1/ В состав Бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник(по согласованию ГБУ РО «Детская поликлиника №3»), работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения. (Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.3. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинской сестрой.

IV. Документация Бракеражной комиссии

- 4.1. Результаты Бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 4.2. В Бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

V. Критерии оценки качества блюд

- 5.1 «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- 5.2 «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
- 5.3 «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
- 5.4 «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда. (Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г.)

VI. Методика органолептической оценки пищи

- 6.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 6.2. Затем определяется запах пищи. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 6.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 6.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.